



Des Landmanns Sonntagsblatt

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 16.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1909.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 19. Juni 1901) —

Der Apfelblütenstecher.

Von M. Wa. (Mit Abbildung.)

Wenn im Wonnemonate der Apfelbaum sich mit Tausenden und Tausenden von weißroten Blütensträußen schmückt, dann schaut alt und jung hoffnungsfreudig auf die Blütenpracht, und alles hofft auf einen guten Herbst und eine gesegnete Ernte. Leider werden diese Hoffnungen in recht vielen Jahren frühzeitig zerläßt. Die leuchtende Farbe der blühenden Bäume wird von zahlreichen schwarzroten Flecken unterbrochen, ja, stellenweise sehen die Blüten aus, als seien sie verengt oder gar verbrannt. Das haben die Maiwürste getan, sagt der Landmann, selbst wenn es seit Beginn der Apfelblüten das herrlichste Wetter gewesen wäre. Aber er tut den Maiwürsten diesmal unrecht, der Schaden ist nicht von außen an die Blüten gekommen, er sitzt im Innern, und zwar in Gestalt eines kleinen Würmchens. Dieses Würmchen ist die Larve eines kleinen Käfers, des Apfelblütenstechers (*Anthonomus pomorum*), der zu unseren gefährlichsten Obstschädlingen gehört und dem in manchen Jahren mehr als die Hälfte aller Äpfel zum Opfer fällt. Man sollte es dem Käfer gar nicht ansehen, daß er ein so schlimmer Geselle ist, denn er ist ein ganz nettes Kerlchen. Seine Grundfarbe ist ein helleres oder dunkleres Braun, und der Körper ist mit kleinen Härchen wie mit einem feinen Filze bedeckt. Die Flügeldecken sind dunkelbraun, rostrot gefleckt und mit einer helleren, hübsch eingefassten Bogenbinde geschmückt. Der Kopf ist zu einem Rüssel verlängert, welcher drehrund und etwas nach innen gebogen ist. Ungefähr in der Mitte sind die Fühler eingefügt. Diese sind geknickt. Die Füße des Apfelblütenstechers oder Apfelrüßlers sind viergliedrig, die Schenkel zeigen Erhöhungen, während die Vordersehnen sich unter der Lunge gebogen zeigen. Der Käfer wird 4 bis 5 mm lang und etwa halb so breit.

Beobachten wir jetzt einen solchen Käfer bei seiner Arbeit. Langsam spaziert der kleine Kerl über die glatte Rinde eines jungen Fruchtzweiges. Nun hat er die ersten Knospen erreicht, und freudige Bewegungen der geknickten Fühler zeigen seine Erregung und seine Zursiedelheit. Bedächtig schreitet er um die ganze Knospe herum, bis er einen Punkt gefunden, der ihm zur Ausübung seines Vorhabens geeignet erscheint. Hier bleibt er stehen. Die Krallen seiner Füße dringen in die weichen Knospenblüten ein, und nun tritt auch der Rüssel in Tätigkeit. Mit kräftigem Druck treibt

er denselben durch die Blumenblätter bis ins Innere der Knospen. Dann legt er ein Ei in die so entstandene Röhre und drückt es mit dem Rüssel tief hinein. Die ganze Manipulation nimmt eine halbe bis drei Viertelstunden in Anspruch, und der Käfer wandert dann auf eine andere Knospe und beginnt seine Arbeit von neuem. Manchmal bohrt er auch eine Knospe zweimal an.

Aus dem Ei, welches der Käfer in die Blüte gelegt, entwickelt sich in einigen Tagen eine fußlose Larve. Diese ist halbwalzenförmig mit glatter Unterseite, dünn behaart und in den Seiten gerandet. Der Hinterteil läuft etwas spitz aus. Ihre Farbe ist gelblichweiß mit kaum sichtbaren braungelben Zeichnungen und einer braunen, gelb eingefassten Rückenlinie. Der Kopf ist schwarz. Der nackte Körper



Apfelblütenstecher (*Anthonomus pomorum*).

des Schädlings ist gegen Nässe und Kälte sehr empfindlich, doch weiß die Larve sich vor den Einflüssen derselben auch vortrefflich zu schützen. Kaum hat sie die inneren Teile der Blütenblätter etwas angenagt und so etwas Kraft und Spinnstoff gewonnen, so beginnt sie, die durch das Anagen schon etwas mürbe gewordenen Blätter mit feinen Spinnfäden zu verbinden, so daß die Blüte sich nicht öffnen kann. Die Blütenblätter wellen in dieser Lage langsam und bilden ein kleines, trockenes Häuschen, welches seine Bewohnerin nicht nur vor Nässe und Kälte, sondern auch vor den brennenden Sonnenstrahlen und den Nachstellungen mancher Feinde schützt. Nur die Weissen lassen sich nicht täuschen, sie sprengen mit einiger Schnabelheben das Häuschen, sowie die dem Tode verfallene Knospe, und lassen sich den fetten Bewohner schmecken. Hat die Larve, welche in einigen Gegenden Kaltwurm, in anderen Brenner genannt wird, ihr Häuschen in der eben beschriebenen Weise gefügt, so beginnt sie ihr Haupt-

geschäft, welches im Abfressen der Staub- und Stempelblätter besteht, und in zwei bis drei Wochen ist die Knospe von ihrem Bewohner bis in den Kelch hinein leer gefressen. Nun würde Schmalhans Küchenmeister werden, denn Aus- und Weiterwandern ist schon so eine Sache für einen Schmarozer, der nie gehen und kriechen gelernt hat, aber der Kaltwurm weiß Rat. Er verpuppt sich einfach und hat nun keine Nahrung mehr notwendig. Hierbei verfahren nicht alle Tiere auf gleiche Weise. Einige beißen im unteren Teile der Blüte ein Loch, lassen sich herausfallen und verpuppen sich in der Erde, die meisten aber bleiben ruhig in der Blüte und warten hier die Verpuppung und Entpuppung ab. Nach wenigen Wochen schlüpft der Käfer aus, krabbelt den Sommer durch vergrünt umher und sucht sich im Herbst einen Schlupfwinkel zur Überwinterung.

Durch dieses Sommerleben geht eine sehr große Anzahl Käfer zugrunde, ohne ihre Fortpflanzung besorgen zu können, und nur dieses dürfte der Grund sein, daß der Käfer nicht noch mehr Schaden verursacht, dessen Größe sich auch viel nach der Witterung des Frühjahrs richtet. Ist das Wetter im Frühlinge kalt und neblig, so daß die Blüte zurückgehalten wird, hat der Käfer Mühe, eine große Zahl seiner Eier abzulegen. Sobald nämlich die Knospen zu einer gewissen Dichte angeschwollen, hört das Weibchen mit Legen auf. Die Legeperiode kann sich also von acht Tagen bis auf drei Wochen ausdehnen.

Es seien nun einige Mittel zur Bekämpfung des Schädlings angegeben, welche sich aus dessen Lebensweise ergeben. Für das Beste halte ich das Bepudern der Blütenknospen in der Legezeit mit Kalkstaub. Dieser klebt sich an die Füße und den Leib des Käfers, tötet ihn oder vertreibt ihn wenigstens. An Spalieren und Hornbäumen kann man die braunen und schwarzen Blüten abbrehen und samt dem Inhalt zerfördern. Endlich ist es von Wichtigkeit, die Bäume von allen abstehenden Rindenstücken zu befreien und sie mit Kalkmilch anzustreichen. Jeder Naturfreund aber kann den interessanten Schädling kennen lernen, wenn er einige solcher schwärzlicher Apfelblüten sammelt. Da sieht er die Larve. Bewahrt er sie einige Zeit in einer Schachtel, so hat er beim Öffnen der Blüten die Puppen vor sich liegen, und endlich findet er die fertigen Käfer umherlaufen.

Etwas über Binsen.

Von G. W. (Mit Abbildung.)

Unsere heutige Abbildung führt uns an das Ufer eines Teiches. Dort finden wir vom Frühjahr bis in den Herbst eine üppige Vegetation,

und in dem Dicht der Birnen, des Schilfes und Rohrs haben zahlreiche Vögel, Insekten und andere Tiere ihr Heim aufgeschlagen; ein reges Leben, eine Welt im Kleinen, bietet sich hier dem Beobachter dar.

Von der Gattung Binse (*Juncus*) kommen bei uns viele Arten vor. Sie gehen von unseren hochaufragenden Wasserpflanzen am weitesten in das nasse Element hinein; sie vertragen sogar die fast ungläubliche Wassertiefe von 2 m. Alle Binsenarten lieben die Feuchtigkeit und, obgleich die meisten von ihnen in den gemäßigten Gegenden zu Hause sind, bringen doch einzelne bis in die Nähe der Schneegrenze vor.

Es sei mir gestattet, einige der bekanntesten Binsenarten hier anzuführen:

1. Die Flatterbinse (*Juncus effusus*). Ihre Halme sind grasgrün, glatt und mit dichtem Wirtel erfüllt, welches äußerst porös ist. Jedes Kind kennt diese Binsenart, da sie zu zahlreichen Spielereien benutzt wird. Das Röhrl dient früher sogar zu Kanpendächern. Der röhrenartige, gedrungene oder flatterige Blütenstand ist endständig, wird aber von dem in der Richtung des Stengels gestellten letzten Blatt überragt und dadurch scheinbar seitständig, was aus unserer Ausbildung deutlich zu ersehen ist.

2. Die gekraute Binse (*Juncus conglomeratus*). Die Halme dieser Binse sind ebenfalls grasgrün, fein gestreift und mit dichtem Wirtel ausgefüllt. Die Zipfel der Blütenhülle sind am Kiel ohne Vertiefung.

3. Die knollige Binse (*Juncus bulbosus*) hat einen dünnen, biegsamen und zusammengedrückten Halm, welcher oft nur wenige Zoll lang, höchstens fußhoch wird. Die Äste tragen kleine Doldekränzen. Die Zipfel der Blütenhülle sind eiförmig länglich und bei der Reife kürzer als die fast kegelförmige Kapself. Man findet diese Binsenart häufig an nassem Orten, sowie an Begräbnissen.

4. Die Krötenbinse (*Juncus bufonius*). Diese Pflanze findet man fast in allen Gräbern, auf feuchten Wiesen und auf feuchten Sande. Ihr Halm ist schwach und wird bis höchstens 1 Fuß hoch. Die Äste stehen aufrecht, und die Blumen befinden sich einzeln an der innern Seite oder in den Gabelspalten der Äste.

5. An den Meerestüften, an den Ufern der stehenden und langsam fließenden Gewässer, in schlammigen Gräben und Teichen ist die sogenannte Meerbinse anzutreffen. Ihr Wurzelstock ist kriechend und mit zwiebelartigen kleinen Knollen versehen. Der Halm ist scharf, dreikantig und wird bis 1 m hoch. Die Blätter sind flach, linealisch und länger als der Halm. Die braunen Blüten bilden eine mehrfache zusammengesetzte Rispe. Die Früchte sind dreifach eiförmig, dreikantig und kurz gespitzt. Die zwiebelartigen Wurzelknollen können gekocht und geröstet gegessen werden. Die Stengel dieser Pflanze eignen sich zu Flechtwerk, Binsenmatten und zum Anbinden rankender Pflanzen. Im getrockneten Zustande geben alle Binsenarten ein gutes Streumaterial für das Vieh.

Der Jäger ist ein Freund der Binsen; denn überall, wo Binsen stehen, hat das Wassergeflügel eine gute und hinreichende Deckung. Der Weidmann sucht daher in solchen Gewässern, in denen die Binsen fehlen, anzubauen, was in ähnlicher Weise geschieht, wie beim Reischrohr. Vorzüglicher Untergrund ist den Binsen sehr willkommen.

Kleinere Mitteilungen.

Anzweckmäßiges Schonen der Pferde. Pferde, welche an Arbeit gewöhnt sind, werden von manchen Besitzern oft lange Zeit geschont und in Ställe gemäht, um sie dann vielleicht desto scharfer zur Arbeit zu verwenden. Nicht selten hört man sagen: „Ich lasse mein Pferd einige Tage stehen, weil ich eine aufstrebende Reise oder eine schwere Arbeit mit ihm vorherabs.“ Diese Art Schonung ist aber zu verwerfen. Kommt ein so behandeltes Tier aus dem Stalle, so arbeitet es

anfänglich mit Stallput, aber diese Kraft läßt bald nach. Große Schweißkopfschweißung, die folgerichtig eintritt, schwächt das Tier noch mehr, und die Peitsche muß dann das „faule Tier“ zur Arbeit antreiben. Das Pferd kann aber gar nicht ordentlich arbeiten, weil es keine Vorbereitung zu der Arbeit hatte, die verheherte Schonung hat seine Kraft vernichtet. Muß ein Pferd längere Zeit untätig stehen und wird es dabei noch kräftig gefüttert, so setzt es in der Bauchhöhle Fett an, und die Muskeln und Sehnen verlieren ihre Spannkraft, weil sie nicht in Tätigkeit bleiben. Will man aber die Schädlichkeit langer Stallruhe bei einem gesunden Pferde durch Abzüge von Futter schwächen, so wird man sehr bald merken, daß dies verkehrt ist. Schont man darum die Pferde durch Ruhe, so darf man niemals die Bewegung gänzlich aufgeben; dieselbe muß sich nach der Beschaffenheit des Pferdes richten und annähernd der demnächst von ihm zu verlangenden Arbeit gleichkommen.

Grünfütter beim Weidegange. Im Frühjahr dürfen die Weiden erst dann bezogen werden, wenn die Witterung nicht mehr anhaltend naß und veränderlich ist und der Graswuchs schon einige Stärke erreicht hat; im Herbst ist das Austreiben einzustellen, wenn Nachtfrost eintreten und das Gras verbleicht ist. In schlechten Jahren, bei andauerndem Regen, niedrigen, feuchten Wiesen müssen die Tiere morgens und abends etwas Trockenfutter erhalten. Gegen nachteilige Witterungseinflüsse sind die Tiere durch Unterstände zu schützen; bei großer Hitze und feuchter, kalter Witterung beläßt man sie am besten im Stalle. An Wasser zum Trank darf es den Tieren auf der Weide nicht fehlen. Von nassem und lauren Weiden sind insbesondere Schafe entfernt zu halten.

Ag.
Interessantes von den Wespen. Im verflochtenen Sommer konnte ich ein sonderbares Benehmen der Wespen beobachten. Auf einem kleinen Bahndiener nahm ich wahr, daß sich einige Wespen an den Fenstern des primitiv eingerichteten Lokales fortwährend mit der recht zahlreich vorhandenen Fliegen beschäftigten. Beim näheren Zusehen stellte ich fest, daß die Wespen den Fliegen den Kopf abhießen und

ihnen darauf das Blut ausaugten. Gewöhnlich waren die Wespen in drei bis fünf Minuten mit ihren Opfern fertig, und rüßten sie sich dann wieder zu einem neuen Angriff. Besonders dadurch, daß die Wespen in dem betreffenden Lokale die von diesen Insekten sonst so bevorzugten Bier- und Brantweinreste verschmähten und sich an den Fliegen gütlich taten, dürfte einem Beobachter der Natur einiges Interesse abdingen.

Ag.
Gebratene Schnepfe. Nachdem man die Schnepfe gerupft hat, zieht man von dem Kopfe die Haut ab, sticht die Augen heraus und beiseite die Gurgel mit dem Schlund. Dann wird die Schnepfe vorsichtig gesengt. Da die Tritte daran bleiben müssen, hält man sie ein Weilschen in kochendes Wasser, zieht dann die Haut herunter und entfernt die Sporen. Die Ständer werden im zweiten Gelenk so gebreht, daß die Tritte zum Kopfe gerichtet sind; durch die Keulen steckt man ein Holzsplitterchen. Dann tut man reichlich Butter in die Bratenpfanne, läßt die Butter zergehen, aber nicht braun werden, und legt die Schnepfen hinein; die Brüste mit Scheiben von Rauchspeck bedeckt. Je nachdem es sich um große oder kleine Vögel handelt, müssen sie eine halbe Stunde oder weniger lange braten. Inzwischen hat man aber einige gebutterte Semmelstücken auf dem Rost groß gebacken und diese auf den Boden der Pfanne gelegt, so daß der Saft aus dem Innern der Vögel hineingehen kann; das ist das bei den Jägern beliebte „Schnepfenbrot“. Sind die Schnepfen gar, so löst man den Bratenpfanne mit etwas sehr kräftiger Fleischbrühe los, entfettet die Sauce und kocht sie bis zur nötigen Kürze ein. Beim Anrichten legt man das Schnepfenbrot rund um die Vögel oder darunter, auch kann es als Ehrengabe den glücklichen Schützen besonders gereicht werden.



Binsen an einem Teichraude.

Praktische Verwendung für Hammelflange, Herz und Kopf. Kopf, Herz und Lunge werden sauber gewaschen und abgeputzt, alsbald bringt man die Fleischteile mit einer genügenden Menge Suppenkraut, dem nötigen Wasser und Salz zu Feuer, schäumt immer gut ab und kocht alles gar. Ist das Fleisch weich, so scheidet man es von den Knochen ab, rechnet dann auf drei Teile Fleisch, einen Teil fetten Rauchspeck, vier mittelgroße, in Brühe weichgeschmorte Zwiebeln und dreht dann alles durch die Fleischmaschine, gibt etwas fette Fleischbrühe, Salz, Muskat und Pfeffer daran. Die Masse muß eine geschmeidige Beschaffenheit haben, so daß man sie mit dem Wirtelrichter in Hammeldärme oder enge Schweinedärme füllen kann. Darauf kocht man die Würste in Brühe oder Wasser eine Viertelstunde, legt sie in kaltes Wasser und hängt sie völlig erkalten, luftig auf. Beim Gebrauch löst man die Würstchen in Brühe oder Wasser heiß werden, übergießt sie mit brauner Butter und gerösteten, gestohlenen Zwiebeln und reichlich Petersilien dazu. G. W.

Niederländischer Auflauf. 100 g feinstes Weizenmehl sowie 60 g Butter werden in 1/2 l kochendheiße Milch gerührt. Hierauf kocht man die Masse unter fleißigem Umrühren so lange, bis sie sich von dem Gefähr abbläst, worauf man sie in eine Schüssel schüttet. Nun mengt man Zucker nach Geschmack, die abgeriebene Schale einer Zitrone und den feinen Schnee von sechs Eiern darunter, füllt alles in eine mit Butter ausgefischene Form und bäckt die Speise 40 bis 45 Minuten in mäßig heißem Ofen. A. W.-Fr.

Die Tiefe des Pflügens muß sich je nach dem Zwecke, welchen wir erreichen wollen und je nach dem Kraftzustande des Bodens eine verschiedene sein. So mancher kleine Landwirt, welcher gewöhnlich nicht über 10 cm tief pflügt, erschröck, wenn er sieht, daß der Gutsbesitzer 25 cm tief pflügen läßt. Er ist nämlich der Ansicht, daß dadurch der Ader zur Unfruchtbarkeit verdammt werde, und das tiefe Pflügen nur eine Quälerei der Zugtiere sei. Natürlich muß sich die Tiefe der Furche nach der Beschaffenheit des Bodens richten; denn da, wo man in geringer Tiefe auf Kies stößt oder Gefahr läuft, eine dünne Tonkruste zu durchbrechen, welche dem lockeren Obergrunde die Feuchtigkeit zurückhält, entbehrt sich eine Vertiefung der Ackerkrume nicht. Im allgemeinen muß aber betont werden, daß es oft noch viel zu flach gepflügt wird. Die Vertiefung darf natürlich nur nach und nach in dem Grade geschehen als durch vermehrte Düngergewinnung auch die tiefere Schicht durchdrungen werden kann. Eine Saarfurchentiefe von 22 cm ist natürlich für die Verbreitung der Wurzeln, für die schnelle Verteilung und das längere Zurückhalten des Wassers, also zum Schutze gegen Nässe und Dürre viel günstiger, als eine solche von 10 cm, erfordert aber auch kräftigeres Land, stärkeres Gespann und den besseren Pflug, ist aber auch das Zeichen fortgeschrittener Kultur. S.

Eine billige Eiswiete befindet sich im Schlosspark des Fürsten zu Jun- und Knipphausen bei Lütetsburg (Ostpreußen). Sie besteht aus einem neuen Teiche aufgeschichteten Laubhügel, dessen Herichtung folgendermaßen ist: Es wird ein Loch in die Erde gegraben und dann mit Laub ausgefüllt. Darauf kommt dann im Winter das Eis, und darum herum und darüber werden abermals dicke Laubhügel gebreitet. Das Eis liegt also über der Erdoberfläche, bei Bedarf wird nur oben etwas Laub fortgehoben, ein Stück Eis herausgenommen und die Öffnung dann wieder verstopft. Diese Wiete, die sich auch im wärmsten Sommer bedäht hat, ist bereits einige Jahre erprobt worden. W. W.-Fr.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.
Da der Dink der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Frageantwortung für die Leser nur Zweck, wenn dieselbe brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Preismarkung beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem liter abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.
Frage Nr. 115. Wie kann ich meinem Viehstehende den Bandwurm vertreiben? C. T. in W.
Antwort: Einem ausgewachsenen, kräftigen Viehstehende gibt man 8 g Kamala mit Milch oder auch mit Butter vorlichlich ein. Nach einigen Stunden geht der Bandwurm ab. Ein Abführmittel ist nicht weiter zu verabreichen. Dr. H.

Frage Nr. 116. Ich habe eine Zuchtgans mit acht Eiern gekauft. Sie legte in den ersten Tagen bei mir noch ein Ei; seit 14 Tagen legt sie nicht mehr, macht aber keine Umfalten zum Brüten. Ich füttere abends mit Brot und Kartoffeln. Was ist zu machen?

Fr. G. in B.
Antwort: Es ist immer ein Wagnis, ein Zuchtier, Gans, Ente oder Henne, zu kaufen, während dieses Tier in seiner Eierproduktion oder kurz vor dem Brüten steht. Die Befruchtung in ganz neue örtliche Verhältnisse, die plötzliche Einklemmung wirken auf das Tier demotivierend ein, daß es in jedem Falle seine Befruchtung, wie z. B. das Eierlegen, unterbricht. Die Gans hätte an ihrem alten Plage sicher mehr als neun Eier gelegt. Ob sie noch nachträglich einige Eier legen und überhaupt brüten wird, ist sehr fraglich. Wachsen läßt sich aber dabei nichts. Jedenfalls wird die Gans nach einigen Wochen ein neues Gelege produzieren und dann auch brüten. Sie müßten aber für diesen Fall einen Gänserich anschaffen, da die Befruchtung durch den früheren Gänserich seinen Einfluß bis dahin verliert. Sie müssen die Gans auch morgens füttern. Kartoffelweichhütter und abwechselnd etwas Hafer sind sehr geeignet dazu. Während des Brütens wird nur Wasser gegeben.

Frage Nr. 117. Ich habe im Herbst 1907 24 l Schlemwein bereitet, der sich bis jetzt nicht trübte. Ich habe schon zweimal Hefe und Zucker zugelegt und auch Eier zu Schnee geschlagen hineingetan. Womit klagt man den Wein? Holunderwein hat einen zu herben Geschmack. Was ist da zu machen?

R. J. in H.
Antwort: Es wurde dem Wein zu wenig Ruhe gelassen. Durch jeden Hefe- und Zuckerzusatz wird eine neue Gärung angeregt und damit der Wein unruhig und trüb gemacht. Solange im Wein noch irgendwelche Gärung vor sich geht, greift auch keine Schöpfung an. Jetzt ist der Wein unzufüllen und das Faß gut sauber zu machen, welches dann vor der Füllung mit etwa 5 g Schwefelspan einzubrennen ist. Es ist zu befürchten, daß ein Teil des Eiweißes im Wein hängen geblieben ist, weshalb wir empfehlen, den Wein während des Umfüllens durch eine doppelte Serviette zu filtrieren. Das Faß ist gut voll zu machen, und kann das durch den Taub entstehende Schaum mit reinem Wasser ergänzt werden, da der Wein durch wiederholten Zuderzusatz doch kräftig genug sein wird. Holunderbeerwein gilt als Ersatz für Rotwein, guter Naturrotwein ist ebenfalls herb, es kann nicht als Fehler betrachtet werden. Übrigens mildert sich die Herbe mit der Zeit, wenn der Wein auf Flaschen liegt. Schlegel.

Frage Nr. 118. Von einer Kuh, welche Mitte Mai d. J. kalben soll, bekomme ich von deren Sahne schon seit Weihnachten keine Butter mehr. Beim Buttern ist das ganze Faß voll Schaum. Woran mag das liegen, und was ist dagegen zu tun?

W. in M. bei E.
Antwort: Der Grund für das Nichtbuttern der Sahne liegt entweder daran, daß die Milch schon fehlerhaft aus dem Euter der Kuh abgesondert wird, was bei hochtragenden Kühen öfter vorkommt (auch tritt die Erscheinung öfter bei Verfütterung von Heu auf, welches nicht ganz einwandfrei geerntet worden ist), oder daß die beim Buttern notwendige Temperatur und die Säuerung des Rahmes nicht eingehalten wird, auch wird der Fehler manchmal durch zu langes Stehenlassen des Rahmes bedingt; bei Verbutterung fügen Rahmes, direkt aus der Zentrifuge, kommt er fast nie vor. Süßer Rahm soll bei 9 bis 10° R. saurer bei 12 bis 13° R. verbuttert werden, und zwar ist nicht der Rahm, sondern das Butterfaß zu erwärmen bzw. abzukühlen. Bei zu starker Säuerung des Rahms ist etwas Natron, bei zu schwacher etwas Essig zuzusetzen. Innerlich können Sie der Kuh 8 g rohen Alaun dreimal täglich ins Saufen, daneben Schwefel, Wasserfenchel, Wacholderbeeren, von jedem 15 g in Fencheltee, täglich drei Gaben verabreichen. Milchgefäße und Seibtücher sind peinlich sauber zu halten. B.

Frage Nr. 119. 1/2 ha Moorboden habe ich vor einigen Jahren zu Wiese gelegt und eine von einem Wiesenbaumeister angeordnete Grasmischung eingesetzt. Die ersten zwei Jahre war gutes Futter, jetzt ist nur eine dünne, schleimartige Grasfalte zurückgeblieben, welche zur Zeit der Heuernte gelb und vom Vieh ungenießbar ist. Ich gebe jährlich 3 Ztr. Kainit und 3 Ztr. Thomasmehl. Die mit dem Heu gefütterte Kuh hat so lange gut gefressen, seit dem Kalben frisst

sie sehr schlecht und nagt sehr viel an morschem Holz, in dem sich Wurmmehl befindet. Außerdem Wiesenheu gebe ich Futtermehl ins Saufen. Was ist zu machen?

R. J.
Antwort: Das sog. Holzmag der Kühe hat seinen Grund in der Regel im kalkarmen Futter, z. B. Heu, welches auf saurem, kalkarmem Wiesenboden gewachsen ist. Das Heu, auch Stäben u., welches auf diesen Wiesen gewachsen ist, in starken Gaben und regelmäßig gefüttert, erzeugen häufig diese Bleichsucht-Erscheinung, die sogar zur Knochenbrüchigkeit ausarten kann. Es scheint, als wenn die von Ihnen bezeichnete Wiese völlig kalkarm ist. Es wird geraten, sobald wie möglich auf diese zwei Worgem mindestens 40 Ztr. eines hochprozentigen Kalkmergels zu streuen, außer den bisherigen Düngergaben, sowie einer guten Kompostdüngung. Zur schnellen Befreiung der Vegetation sind kleine Gaben des Brodmannschen Futtermehls nach tierärztlicher Vorbesprechung zu geben.

Frage Nr. 120. Ich schlachtete Hühner, weil sie krank waren. Die Eingeweide waren von harten Knoten durchsetzt, die Leber durchweg voll weißer Punkte und Flecken. Was für eine Krankheit ist dies?

B. G. in B.
Antwort: Die Hühner sind an typhöser Tuberkulose erkrankt. Alle kranken Tiere sind herauszunehmen und zu schlachten. Wenn die Krankheit noch nicht weit fortgeschritten ist, kann das Fleisch in geschottem Zustande genossen werden. Der Hühnerfall ist häufig grünlisch zu reinigen und mit Hypochlorwasser (ein Teelöffel Hypo auf 1 l Wasser) zu desinfizieren. Dr. H.

Frage Nr. 121. Eine Zuchtau hat 11 Ferkel geworfen, die sich die ersten 14 Tage sehr gut entwickelten. Beim Beginn der dritten Woche fingen die meisten an kurz zu atmen und waren bis auf sechs nach ein bis zwei Tagen tot. Ist die Sau daran schuld oder liegt es am Futter? Ich füttere Kartoffeln, Runkelrüben und etwas Meie.

U. W. in S.
Antwort: Nach Ihrer Schilderung des schnellen Krankheitsverlaufes ist auf Schweineflechte zu schließen. Ursache ist Unkeutung, die Mutter ist nicht daran schuld, ebenso wenig die Fütterung. Lassen Sie künftig Ihre Ferkel kurz nach der Geburt durch einen Tierarzt inspizieren; ein Heilmittel für Schweineflechte gibt es nicht. Die Saue ist anzugehlich. B.

Frage Nr. 122. Ich habe 150 l Apfelwein gefeilt. Der Wein hat sehr gut gegoren, ist sehr klar und hell geworden, schmeckt aber etwas herbe und sieht weiß aus wie Wasser. Ich möchte ihn etwas verfeinern und ihm auch etwas mehr Farbe geben. Was ist da zu machen?

W. W. in B.
Antwort: Wenn der Apfelwein etwas herb schmeckt und fast farblos erscheint, so liegt dies wohl an der verwendeten Apfelsorte. Beide Eigenschaften sind keine Fehler. Echter Apfel- und auch Traubenwein ist immer etwas herb, und es ist eine verkehrte Geschmacksrichtung, daß aller Wein süß sein soll. Die Farbe macht gar nichts aus. Wollen Sie unbedingt einen hochfarbigen Wein haben, so dürfen Sie die gemahlene Apfel nicht sofort abfeinern. Schl.

Frage Nr. 123. Ich lege beim Gerstenbau Wert auf größte Körnerträge, auch wenn sich das Produkt zu Brauzwecken nicht besonders eignet, besonders aber auf größte Widerstandsfähigkeit gegen Lagern. Welche Sorte entspricht diesen Anforderungen?

C. P. in W.
Antwort: Der Gerstenanbau wird nur rentabel, selbst bei hohen Körnerträgen, wenn die Eigenschaften der Gerste sie zur Durchschnitts-Braugerste befähigen, sonst ist es lohnender bei der jetzigen Konjunktur, eine schwere Hafersorte zu bauen, welche auf guten Boden paßt. Das Lagern der Gerste wird meist durch zu starke Einfaat, bei einseitiger Fäule- und Stallmist-Düngung, vielleicht noch Salpetergabe, hervorgerufen, wogegen oft Kalz, Kali und Phosphorsäure bei der Düngung fehlen. Eine gute Braugerste soll einheimisch sein. — Siehe die goldenen Regeln für Gerstenanbau der Verlags- und Lehrbrauerei, Berlin N., Seestraße, herausgegeben durch Geheimrat Professor Dr. Velbrück. — Für die leichteren Gerstenböden empfiehlt sich die Hanna-Gerste, auch Svalöfs Gamaden; für stark lehmige weiche Böden die Niederbayerische Landgerste, auch Feines Goldthorpe. Die Auesaat ist am besten zu beziehen durch die Saatstelle der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft oder einer anderen landwirtschaftlichen Berufsgenossenschaft. R. J.

Frage Nr. 124. In meiner Wiese befindet sich eine Unmenge von sog. „Regenwürmern“, die so viel Erde entporbringen, daß die Wiese nicht gemäht werden kann. Wie schafft man hier Abhilfe?

R. Sch. in H.
Antwort: Wenn es sich wirklich um Regenwürmer und nicht um einen andern Wiesenschädling handelt, z. B. um die Larven der Röhrlwürmer (Tipula olaracea), dann ist hier schwer zu raten. Die Hauptfrage zur Vertilgung beruht im Sammeln der Würmer am Tage nach einem warmen Regen oder abends, wenn die meisten mit ihrem Körper halb aus dem Loch herausgetrocknet sind. Das einfachste dürfte wohl sein, Sie verschaffen sich ein paar lebende Maulwürfe und setzen diese auf der von den Schädlingen heimgesuchten Wiese aus. Diese werden mit den Würmern in kurzer Zeit fertig werden und, wenn für sie keine Nahrung mehr vorhanden, von selber verschwinden. Im übrigen sind die Regenwürmer im Haushalt der Natur sehr schätzenswerte Tiere und sollten auf dem Grundstück nicht ganz verlitigt werden. W. M. Fr.

Frage Nr. 125. Unser Weinstock ist von folgender Krankheit befallen: Sobald die Trauben aus der Blüte und zur halben Reife herangebildet sind, stellt sich ein staubähnlicher Schimmel ein. Die Trauben trocknen aus und faulen. Wie ist da gründlich zu helfen?

G. C. in B.-G.
Antwort: An dem Weinstock hat sich wie fast überall im vorigen Jahre der Mehltau, Oidium Tuckeri, angekündigt. Dagegen gibt es ein gutes, fast immer sicher wirkendes Vorbeugungsmittel, den Schwefel. Sobald die Reife Ende Mai das vierte und fünfte Blatt am jungen Triebe bildet, werden die Blätter, die jungen Geleise (so nennt man die noch nicht ausgeblühten Trauben), mit Schwefelblüte oder besser gemahlener Schwefel bestäubt. Dazu hat man im Weinbaubetrieb besondere Maschinen. Für einen einzelnen Hausstock tut aber jede andere Verstäubungsart die gleichen Dienste. Eine feine gelochte Gießkannebrause eignet sich recht gut dazu. Gleich nach der Blüte und dann etwa drei Wochen später wird die Bestäubung wiederholt. Die Arbeit sollte bei möglichst warmer Temperatur und sonnigem Wetter ausgeführt werden. Nur unter diesen Umständen entwickelt sich hinreichend schwefelige Säure, welche den Mehltau tötet. Folgt nach der Bestäubung ein baldiger Regen, so muß die Arbeit wiederholt werden. Wir haben manche Jahre sechs- bis achtmal schwefeln müssen, man darf es sich eben nicht verdrießen lassen. Schlegel.

Frage Nr. 126. Meine Tauben, denen ich Mais füttere, brechen seit einiger Zeit sämtliches Futter aus und sind sonst gesund. Sie fliegen frei und bekommen jetzt Meis als Futter. Was ist zu tun?

G. A. in B.
Antwort: Die Maisfütterung, welche Sie bisher angewendet haben, ist schuld, auch anschließliche Reisnahrung ist nicht geeignet, da beide Futtermittel, wenn in zu großen Mengen genossen, schwer verdaulich sind und dann eine Erschlaffung sämtlicher Verdauungsorgane hervorrufen. Füttern Sie von jetzt ab Gerste und Weizen, aber mäßige Quantitäten. Geben Sie ferner jedem Patienten drei- bis viermal täglich einen Teelöffel Pfefferminztee, in den Sie ein bis zwei Tropfen gereinigte Salzsäure (Vorsicht!) träufeln. Bieske.

Frage Nr. 127. Wie reinigt man ausgekämmte Roßhaare (Mähren- und Schweisshaare), so daß sie geruchlos und zum Füllen von Roßhaarkissen geeignet werden?

F. H. in B. i. W.
Antwort: Das Reinigen der Roßhaare geschieht ohne große Mühe, wenn man sie in ein Waschfaß legt, wiederholt loderndes Wasser darüber gießt, das Faß mit einem recht dicken Tuch oder passenden Deckel bedeckt und sie eine Stunde in dem Dampfe stehen läßt. Dann läßt man das Wasser ablaufen, übergießt die Roßhaare recht reichlich mit loderndem Seifenwasser und deckt sie wieder recht sorgfältig zu. Ist das Wasser etwas abgekühlt, dann drückt und reibt man die Roßhaare gut aus, gießt das Seifenwasser gut ab, übergießt die Roßhaare wieder mit loderndem Wasser, rührt sie mit einem Stöckel gut um, läßt sie abermals eine Stunde lang stehen und spült sie nochmals mit loderndem Wasser ab. Dann legt man sie zum Trocknen auf große Kücher in die Sonne oder in die Nähe eines warmen Ofens. Nach dem Trocknen werden sie aufgezupft. Man wende nie kaltes Wasser an, weil das Roßhaar sonst seine traube Beschaffenheit verliert. W. M. Fr.

